



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS SYIAH KUALA
UPT. PERPUSTAKAAN

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: helpdesk.lib@unsyiah.ac.id

ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

TITLE

PENGARUH PERBEDAAN SUHU TERHADAP KANDUNGAN MIKROBA DAN KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK IKAN ASAP

ABSTRACT

ABSTRAK

Faradila, Cut Dyah Eka. Pengaruh Perbedaan Suhu terhadap Kandungan Mikroba dan Karakteristik Organoleptik Ikan Asap. Skripsi, Jurusan Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Syiah Kuala. Pembimbing:

(1) Iswadi, S.Pd., M.Si (2) Devi Syafrianti, S.Pd., M.Si

Kata kunci: suhu, mikroba, organoleptik, ikan

Setiap tahunnya produksi ikan tongkol di laut Aceh cukup tinggi, sehingga perlu teknik pengawetan ikan yang tepat, salah satunya dengan pengasapan. Teknik pengasapan yang selama ini dilakukan masyarakat masih bersifat tradisional. Teknik pengasapan terbaru adalah menggunakan asap cair hasil pirolisa. Namun, saat ini belum ada data tentang suhu, kandungan mikroba, dan karakteristik organoleptik ikan asap cair. Sehingga perlu dilakukan uji tentang hal tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbedaan suhu terhadap kandungan mikroba dan karakteristik organoleptik ikan asap. Asap cair yang digunakan berasal dari tempurung kelapa. Jenis penelitian ini adalah eksperimental, dengan pendekatan kuantitatif. Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari empat perlakuan dengan 6 kali ulangan. Kandungan mikroba dan karakteristik organoleptik dianalisis dengan dengan uji ANAVA. Dari hasil pengujian TPC didapat adanya perbedaan jumlah mikroba pada setiap perlakuan, dimana rata-rata dari ke empat perlakuan yaitu sebesar 20 CFU (P0), 35 CFU (P1), 85 CFU (P2), dan 32 CFU (P3). Dari hasil analisis jumlah mikroba diketahui bahwa $F_{hitung} > F_{table}$ ($5,66 > 3,10$). Sedangkan berdasarkan rata-rata hasil analisis pengujian karakteristik organoleptik ikan didapatkan hasil $F_{hitung} > F_{table}$ ($14,21 > 3,10$) pada parameter kenampakan, $F_{hitung} > F_{table}$ ($7,13 > 3,10$) pada parameter rasa, $F_{hitung} > F_{table}$ ($23,33 > 3,10$) pada parameter bau, $F_{hitung} > F_{table}$ ($57,92 > 3,10$) pada parameter tekstur, maka dapat disimpulkan bahwa suhu berpengaruh terhadap jumlah mikroba dan karakteristik organoleptik ikan asap.